



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



# **MA RÉGION, SES TERROIRS**

Référentiel PISCICULTURE -  
AQUACULTURE

Version SEPTEMBRE 2024

# I PERIMETRE DU REFERENTIEL

## 1 PRODUITS CONCERNES

Le référentiel recouvre les produits suivants :

- La Carpe (Cyprinus Carpio) ou Carpe Royale,
- Le Corégone (Coregonus Lavaretus) ou Féra ou Lavaret,
- L'Omble Chevalier (Salvelinus Alpinus),
- Le Saumon de Fontaine (Salvelinus Fontinalis) ou Omble de Fontaine,
- La Truite Arc-en-Ciel (Onchorynchus Mykiss),
- La Truite Fario (Salmo Trutta Fario) ou Truite Commune.

La Grenouille née et élevée en Auvergne Rhône-Alpes fait également partie des produits de la filière régionale. Les présentations et les préparations présentées sont nombreuses. Elles sont détaillées ci-après pour chaque espèce.

### A. LISTE DES PRODUITS DECOUPES EN FRAIS

Produits	Carpe	Corégone ou Féra	Truite Arc en Ciel	Truite Fario	Omble Chevalier	Saumon de Fontaine	Grenouille
Eviscéré	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	
Filet	OUI	OUI	OUI	OUI			
Darne	OUI		OUI				
Pavé			OUI				
Goujonnette	OUI						
Cuisses							OUI

Les produits livrés et vendus en vrac seront identifiés par la PLV mise à disposition.

### B. LISTE DES PRODUITS TRANSFORMES EN FRAIS

Produits	Carpe	Corégone ou Féra	Truite Arc en Ciel	Truite Fario	Omble Chevalier	Saumon de Fontaine	Grenouille
Fumé	OUI	OUI	OUI		OUI		
Quenelles	OUI						
Soufflé	OUI						
Médallions	OUI						
Parmentier	OUI						
Lasagne	OUI						
Cervelas	OUI						

### C. LISTE DES PRODUITS TRANSFORMES EN CONSERVES

Produits	Carpe	Corégone ou Féra	Truite Arc en Ciel	Truite Fario	Omble Chevalier	Saumon de Fontaine	Grenouille
Rillettes	OUI	OUI	OUI				
Terrine	OUI	OUI	OUI				
Soupe	OUI		OUI				
Mousse	OUI		OUI				

Ces listes ne sont pas exhaustives et peuvent évoluer dans le temps.

L'ensemble de ces produits sont commercialisés toute l'année. Toutefois, leurs disponibilités peuvent varier avec la saison, les conditions environnementales, les plans de production, la demande des clients, etc ...



## 2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Les partenaires techniques associés sont :

### **ADAPRA**

**Maison de la Pisciculture**

**2 Grande rue**

**01320 CHALAMON**

**04 74 36 62 81**

**Adapra.asso@gmail.com**

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

## II CRITERES D'ELIGIBILITE

### 1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

Pour tous les produits transformés, dès lors que la matière première existe sur le secteur régional (exemple : viande, lait, fruits), l'approvisionnement devra être à 100% issu d'exploitations régionales.

Les agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

#### **A. POUR L'AGREMENT « PRODUIT ICI » :**

- Le produit proposé devra être issu d'un site de production basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes,
- Le produit proposé devra être composé à 100% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes,

#### **B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE ICI »**

- Le produit proposé devra être issu d'un site de production basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes,
- Le produit proposé devra être composé d'au moins 80% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes dans leur composition : dès lors que la matière première existe sur le territoire régional, l'entreprise doit avoir mis en place un approvisionnement auprès d'exploitations agricoles de la région pour prétendre à cet agrément.
- L'agrément « Fabriqué ici » pourra également concerner des produits pour lesquels la matière première n'est pas disponible au niveau régional mais disposant d'un savoir-faire exemplaire. Ce cas de figure restera très exceptionnel et les agréments seront octroyés au cas par cas sur décision en comité d'agrément

## 2 CRITERES SPECIFIQUES

Les poissons et grenouilles éligibles à la marque régionale seront impérativement : nés, élevés ou pêchés, abattus et transformés en Auvergne Rhône-Alpes.

### 3 ARTICULATION AVEC D'AUTRES REFERENTIELS RELATIFS A LA MARQUE

L'ensemble des produits transformés doit répondre au référentiel des produits élaborés relatif à la marque. Pour le référentiel des produits transformés de la marque, seuls les poissons et les grenouilles issus de la pêche ou de l'aquaculture d'Auvergne Rhône-Alpes sont acceptables comme ingrédient principal

## III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIERS DES CHARGES OU REFERENTIELS

La démarche objet du présent référentiel peut s'articuler avec les référentiels d'autres démarches :

- Européennes : BIO,
- Nationales : « Charte qualité – Aquaculture de nos régions » (Production), « Norme AFNOR NF V45-100 » (Qualité),
- Locales : « Poissons de Dombes » gérée par l'Association pour la Promotion du Poisson des Etangs de Dombes (APPED) qui réalise des contrôles auprès de ses adhérents.

NB : L'adhésion éventuelle à tout autre référentiel non cité ci-dessus ne rend pas inéligible à la marque, si l'opérateur concerné est implanté sur le territoire régional et s'il respecte l'intégralité du présent référentiel.

## IV MODALITES DES SELECTIONS ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, la Région en autorise l'usage à des opérateurs, pour des produits agréés selon la procédure suivante :

- Les opérateurs économiques (entreprises agricoles/alimentaires) formuleront une demande d'agrément auprès de la structure professionnelle identifiée dans le référentiel. Cette structure transmettra à la Région les demandes reçues accompagnées d'un avis de sa part relatif à l'adéquation de la demande par rapport au référentiel concerné ;
- La Région examinera les demandes formulées et les soumettra pour consultation au comité d'agrément qu'elle aura mis en place et qu'elle animera. Propriétaire de la marque, la Région prendra la décision finale quant à l'attribution de l'agrément. Le cas échéant, celui-ci sera validé par arrêté du Président du Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes.

Le comité d'agrément se réunira sur invitation de la Région et sera composé :

- Des représentants des filières (comités, interprofessions, etc.)
- Des représentants des entreprises du secteur de la transformation alimentaire (représentants du secteur de l'agroalimentaire mais également des artisans et métiers de bouches, de la distribution, etc.).

En fonction des demandes, la Région se réserve le droit d'associer temporairement ou de façon permanente toute structure, entreprise ou expert qu'elle jugera nécessaire.

## V ENGAGEMENTS ET OBLIGATIONS DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- Informer la Région de tout changement significatif intervenu pour le produit agréé ou son process et ce dans un délai de deux mois à compter de la date d'intervention du changement,



- Faire valider auprès de la Région tout support de communication utilisant le logo de la marque (affiches, site internet, flyers, etc.),
- Accepter tout contrôle inopiné d'un organisme de contrôle indépendant (ou toute autre structure) qui pourrait être mandaté par la Région pour vérifier le bon usage de la marque.

En disposant d'un produit agréé par la marque, l'entreprise consent à ce que la Région collecte et conserve les données personnelles concernant l'entreprise et ce à des fins professionnelles pour la gestion des agréments, la visibilité sur le site web de la marque, et dans le respect des dispositions légales en vigueur. Les droits d'accès et de rectification pourront être exercés auprès de la Région. Les adhérents pourront être destinataires d'informations émanant de la Région.

Dans le cas d'une cessation d'activité, le dirigeant de l'entreprise s'engage à informer la Région Auvergne-Rhône-Alpes dans les meilleurs délais. En cas de reprise de l'activité, l'entreprise devra faire une nouvelle demande d'adhésion.

## V CONTROLES

Tout opérateur agréé dans la marque Ma région, ses terroirs est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

### 1 CONTROLES PAR L'ADAPRA

La liste des entreprises ayant des produits agréés au titre de la marque sera centralisée par l'Association pour le Développement de la Pêche professionnelle et de l'Aquaculture en Auvergne Rhône-Alpes (ADAPRA).

L'ADAPRA assurera un contrôle annuel auprès des entreprises de la filière aquicole et piscicole ayant des produits agréés au titre de la marque. Ce contrôle portera sur la conformité de l'entreprise et sur le respect des engagements de la marque. Cet autocontrôle, en accord avec la région Auvergne Rhône-Alpes, pourra être délégué à l'APPED (Association pour la Promotion du Poisson de Dombes) qui réalise des contrôles chez des transformateurs de produits issus de la Dombes.

### 2 CONTROLES PAR LA REGION

La Région Auvergne-Rhône-Alpes, en tant que propriétaire de la marque, se réserve le droit, à la fréquence de son choix, de faire contrôler par un organisme tiers la conformité de l'utilisation de la marque régionale et l'efficacité des plans de contrôle pour lesquels elle aura éventuellement mandaté les organisations professionnelles. Tout manquement grave de la part d'un opérateur à l'usage de la marque pourra être sanctionné par la Région après l'avis consultatif du comité de pilotage (sanction pouvant aller de la suspension de l'agrément à une saisine des instances juridiques en matière pénale pour la défense des intérêts de la Région).